

Starbread

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Glaseado

Azucar impalpable: c/n

Jugo de Limón: c/n

Masa

Azucar: 40 grs

Harina: 500 Gramos

Levadura: 15 Gramos

Sal: 10 Gramos

Huevos: 2 Unidades

LECHE ENTERA: 250 c.c.

Manteca: 60 Gramos

Relleno

Azucar: 115 Gramos

Azucar rubia: 115 Gramos

Manteca: 125 Gramos

Canela: 7 Gramos

Preparación de la Receta

Masa y armado

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, *manteca*, leche, azúcar, *levadura* fresca y huevos hasta tomar la masa,
- Agregar sal y seguir amasando por 8 minutos hasta formar un bollo.
- Dejar levar por 1 hora y transcurrido el tiempo dividir en 4 bollos.
- Estirar los bollos en círculos y pintar con *manteca* derretida 1.
- Espolvorear con el relleno y tapar con otro bollo estirado.

- Repetir la operación hasta terminar los bollos sin agregar nada encima del último nivel.
- Marcar un círculo en el centro y cortar en 16 porciones sin cortar el círculo marcado.
- Enroscar cada una de las tiras uniéndolas de a 2 las puntas y llevar a molde *redondo*.
- Dejar levar por 1 hora, pintar con *huevo* y hornear a 180° C por 30 minutos.
- Glasear.

Relleno

- Mezclar azúcar, azúcar rubia y canela, derretir *manteca* y reservar.

Glaseado

- En un bowl mezclar azúcar impalpable e ir agregando *jugo* de *limón* de a poco hasta obtener la consistencia deseada

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/starbread>